Süßer Crêpes Teig

Zutaten für 2 Personen

50 g Butter	zerlassen und beiseitestellen.
105 g Mehl	sieben und mit
2 Eiern	und der zerlassenen Butter mit dem Handrührgerät zu einer Paste verarbeiten.
2 EL Mineralwasser	und
200 ml Milch	dazu gießen und mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe aufschlagen.
1 Pck. Vanille- oder Orangenzucker	und
2 EL Zucker	dazugeben. Wieder kräftig aufschlagen. Dann
1 EL Öl	und
1 Prise Salz	zugeben. Noch einmal 2 Minuten kräftig aufschlagen, dann den Teig abgedeckt ca. 15 Minuten ruhen lassen. Noch einmal kurz aufschlagen und portionsweise in einer flachen Pfanne ausbacken.

Das passt dazu: Zucker, Marmelade, Nutella